

# Manta<sup>®</sup>

## para productos de papa congelados

### Nueva tecnología para productos perfectos

Con cámaras Vis/IR y tecnología láser Raptor, junto con la nueva iluminación exclusiva LED de alta intensidad, válvulas de expulsión de alto flujo y una capacidad de expulsión de tres vías, este seleccionador de amplias capacidades garantiza que el producto final esté libre de materia extraña y material cuestionable generado por el proceso. Los procesadores de papas ahora pueden automatizar la inspección de productos congelados al final de la línea de producción para mejorar la seguridad y la calidad del producto, mientras se reducen los costos de mano de obra. Ubicar a Manta al final de la línea de procesamiento de papas ayuda a asegurar la calidad y seguridad del producto final mientras se mejora el control y la longitud del proceso.



## Tecnología perfecta para su producto

Manta reconoce el tamaño y la forma de cada objeto, así como también millones de diferencias sutiles de color. Los sensores infrarrojos diferencian entre cáscaras de papas y defectos marrones, como magulladuras y pudrimiento, y permiten al seleccionador detectar y eliminar una amplia gama de defectos en productos de papas peladas o con cáscara. La tecnología láser Raptor permite a Manta inspeccionar las propiedades estructurales de los objetos y maximizar la eliminación de material extraño. Cuando se coloca al final de la línea de producción, Manta elimina el material problemático generado por el proceso, como bastones quemados o acumulaciones de almidón, lo que maximiza la calidad de su producto final.

Basado en la plataforma electro-óptica G6 de Key, Manta ofrece el procesamiento de imágenes más avanzado de la industria, con una lógica orientada hacia el objeto y toma de decisiones que combina datos de múltiples sensores. Con un diseño modular y estándares de conectividad de alto desempeño como Camera Link™, FireWire® y Ethernet, Manta asegura la compatibilidad futura para maximizar la recuperación a largo plazo de su inversión.



Opción de selección de 3 vías Manta

## Características

- Conectada a la red. Utilizar los datos recopilados para controlar a Manta y a los procesos anteriores. Aumentar el rendimiento, reducir costos y controlar la calidad.
- Controlar la forma, el color y el tamaño. Manta puede activar una alarma o un ajuste de procesos si se detectan condiciones fuera de tolerancia.
- Clasificador de tres vías. Producir un producto de mayor calidad sin desperdiciar ni tener que volver a seleccionar los para reprocesarlos.

- Control del largo. Manta, con clasificador de tres vías al final de la línea, le permite configurar y cambiar el largo de manera sencilla y en cuestión de segundos.
- Volumen alto. El escáner de dos metros de ancho de Manta manipula hasta 23 toneladas métricas (50.700 libras) de producto congelado por hora.
- Altamente flexible. Manta es ideal para seleccionar todo tipo de productos de papa en líneas de procesamiento de productos congelados o refrigerados como: papas bastón, papas de corte grueso, cortadas en cuña, en espiral, en rejilla y papas pequeñas enteras.

## Beneficios

- Eliminar el material extraño del producto final.
- Garantizar la calidad del producto. Cumplir con las especificaciones para defectos y tamaño/forma.
- Minimizar los costos de mano de obra al automatizar las mediciones de calidad.